

SMOKEY GOODNESS MEDITERRANEAN BBQ

ITALIË GRIEKENLAND SPANJE PORTUGAL



JORD ALTHUIZEN
BBQ-KONING VAN NEDERLAND

FIRED UP

AUBERGINESTEAKS

MET FETA-HONINGYOGHURT EN SMOKY KAPPERTJES

AUBERGINE WORDT PAS ECHT SPANNEND ALS JE 'M BRUUT GRILT. DE DONKERE GRILLSTREPEN, EEN ZACHTE BINNENKANT EN DIE LICHTE BITTERHEID SCHREEUWEN OM EEN KOELE TEGENHANGER. DIE TEGENHANGER KOMT IN DE VORM VAN EEN ROMIGE FETA-HONINGYOGHURT MET CITROEN, DILLE EN MUNT. EN DAN HET RUIGE RANDJE: KNETTERENDE, KROKANTE KAPPERTJES, BESTOVEN MET GEROOKTE-PAPRIKAPOEDER. SAMEN VORMT HET EEN GRIEKS BBQ-GERECHT DAT SMAAKT ALSOF HET RECHTSTREEKS UIT EEN TAVERNA AAN EEN STOFFIGE KUSTWEG KOMT, WAAR HET VUUR ALTIJD AANSTAAT EN NIETS TE NETJES HOEFT.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

FETA-HONINGYOGHURT

200 g Griekse yoghurt
1 el honing
rasp van 1 citroen
1 el fijngehakte dille
1 el fijngehakte munt
100 g feta, grof verkruimeld
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

SMOKY KAPPERTJES

150 ml olijfolie
4 el kappertjes, afgespoeld en drooggedept
½ tl gerookte-paprikapoeder
snuf (gerookt) zout

AUBERGINESTEAKS

2 grote aubergines
zout en versgemalen zwarte peper
3 el olijfolie
2 el fijngehakte verse oregano

1 citroen, gehalveerd
1 tl gerookte-paprikapoeder

Benodigdheden
BBQ met deksel
pan of skillet
rasp

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 20 minuten,
bereiding 15 minuten

Meng alle ingrediënten voor de feta-honingyoghurt tot een grove, romige saus. Zet koel weg tot gebruik.

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 220 °C is bereikt. Verhit voor de smoky kappertjes een pan of skillet op de BBQ. Voeg de olijfolie toe en frituur de kappertjes 1-2 minuten tot ze openbarsten en knapperig worden. Schep ze uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met het gerookte-paprikapoeder en een snuf zout. Zet opzij.

Snijd de aubergines in plakken van ca. 1,5 cm dik en bestrooi beide kanten royaal met zout. Laat ca. 20 minuten staan om het vocht eruit te trekken. Spoel de plakken aubergine af onder de kraan en dep ze droog. Bestrijk met olijfolie en bestrooi met zout, peper en oregano. Gril de plakken direct boven het vuur, 3-4 minuten per kant, tot ze donkere grillstrepen hebben en zacht beginnen te worden. Gril tegelijkertijd de gehalveerde citroen met het snijvlak naar beneden tot licht gekaramelliseerd.

Leg de hete auberginesteaks op een schaal. Schep er royale klodders feta-honingyoghurt over en strooi de smoky kappertjes en het gerookte-paprikapoeder eroverheen. Knijp vlak voor serveren wat van de gegrilde citroen over de aubergines voor een frisse, rokerige kick. Serveer meteen, warm van het rooster, als stoere Griekse meze of als bijgerecht bij een mediterrane BBQ.



GEGRILDE ZWAARDVIS MET PISTACHECRUMBLE EN CREAMY CITROEN-KAPPERTJESSAUS

ZWAARDVIS IS DE STEAK VAN DE ZEE: STEVIG, VLEZIG EN BESTAND TEGEN FLINK VUUR. GEEF 'M EEN KROKANTE KORST VAN PISTACHE EN EEN SAUS VOL KAPPERTJES EN CITROEN, EN JE SERVEERT EEN MEDITERRAAN BORD VOL KARAKTER.



Ingrediënten
(voor 4 personen)

PISTACHECRUMBLE

100 g gepelde, ongezouten pistachenoten
4 el panko (of paneermeel)
rasp van 2 citroenen
1 el fijngehakte bladpeterselie

4 zwaardvissteaks (ca. 180-200 g per stuk)
2 el olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

ROMIGE CITROEN-KAPPERTJESSAUS

2 el olijfolie
1 sjalot, fijngesnipperd
2 knoflooktenen, fijngehakt
2 el kappertjes, grof gehakt
150 ml visfond of droge witte wijn
150 ml slagroom
sap van 1 citroen
zout en versgemalen zwarte peper

Benodigdheden
BBQ met deksel
rasp

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 20 minuten, bereiding 15-20 minuten

Bereid een BBQ voor op direct grillen en verhit deze tot een temperatuur van 200 °C is bereikt.

Dep de zwaardvissteaks droog en bestrijk ze aan beide kanten licht met olijfolie. Bestrooi met zout en peper. Hak de pistachenoten grof en meng met de panko, citroenrasp en bladpeterselie tot een grove crumble. Druk de zwaardvissteaks aan beide kanten stevig in de pistache-crumble zodat deze goed blijft plakken en tijdens het grillen lichtjes smelt op de warme vis.

Verwarm voor de citroen-kappertjessaus de olijfolie in een steelpan op middelhoog vuur. Fruit de sjalot glazig, voeg de knoflook en kappertjes toe en bak kort mee. Blus af met visfond of droge witte wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en laat op laag vuur indikken tot een romige saus. Breng op smaak met citroensap, zout en versgemalen peper.

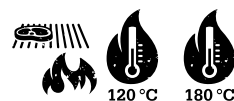
Gril de zwaardvis direct boven het vuur, 2-3 minuten per kant, afhankelijk van de dikte. De vis moet net gaar zijn, met een beetje glans in het midden.

Serveer de gegrilde zwaardvis met de romige citroen-kappertjes-saus als zomerse secondo tijdens een Italiaans diner of met een aantal van je favoriete side dishes.



GALAKTOBOUREKO MET OUZO-ABRIKOZEN

WIST IK VEEL! ZEG JE GRIEKS DESSERT, DAN DENK JE ALS HOLLANDER ALTIJD METEEN AAN BAKLAVA EN KOM JE NIET VEEL VERDER. TIJDENS DE VERKENNING VAN NAXOS EN AMORGOS KWAM IK ER AL SNEL ACHTER DAT DE GRIEKSE KEUKEN VEEL MEER TE BIEDEN HEEFT. EEN VAN DIE ONTDEKKINGEN IS DEZE GALAKTOBOUREKO (JA, DIT UITSPREKEN IS AL EEN MOND VOL) DIE MET DE COMBINATIE VAN KROKANT FILODEEG EN AROMATISCHE CUSTARD AL SUBLIEM IS. MAAR ALLES WORDT BETER DOOR EEN TWIST, TOCH? DOOR MET OUZO VOLGEZOGEN STUKJES ABRIKOOS DOOR DE CUSTARD TE ROEREN GEEF JE HEM NET IETS MEER BITE. DE SMOKED HONEY SYRUP MAAKT HEM HEERLIJK BBQ-WAARDIG AF.



*Ingrediënten
(voor 6-8 personen)*

SMOKED HONEY SYRUP

200 ml honing
150 ml water
120 g suiker
sap en rasp van ½ citroen
1 kaneelstokje
snuf zout

OUZO-ABRIKOZEN

120 g gedroogde abrikozen
60 ml ouzo

SEMOLINACUSTARD

700 ml volle melk
rasp van 1 citroen
snuf zout
120 g fijne griesmeel
120 g suiker
3 eieren
1 tl vanille-extract
60 g boter

120 g boter, gesmolten
10 vellen filodeeg

Benodigdheden
skillet
BBQ met deksel
rookhoutsnippers

Bereidingswijze

Duur: voorbereiding 60 minuten,
bereiding 40 minuten

Snijd de abrikozen in kleine blokjes en laat deze minimaal 1 uur, maar liefst een nacht, weken in de ouzo, zodat ze zacht worden en een warme anijsgeur opnemen.

Maak nu de Smoked Honey Syrup. Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van ca. 120 °C is bereikt. Schenk de honing in een skillet en laat 1 uur roken. Voeg daarna het water, de suiker, het citroensap en -rasp, het kaneelstokje en een snuf zout toe aan de smoked honey, verhoog de temperatuur en laat inkoken tot een lichte siroop ontstaat. Zet apart en houd warm.

Verwarm voor de custard de volle melk in een pan met de citroenrasp en een snuf zout. Voeg de fijne griesmeel en suiker toe en roer tot de massa dikker wordt en zacht borrelt. Haal van het vuur en klop een voor een de eieren erdoor tot een gladde custard ontstaat. Roer daarna het vanille-extract, de boter en de geweekte abrikozenblokjes, inclusief de resterende ouzo, door de warme custard zodat het fruit de hitte opneemt en het aroma zich verspreidt.

Smelt de boter voor het filodeeg. Leg vijf filovellen een voor een in een ingevette skillet en bestrijk elke laag volledig met boter. Schep de custard in de skillet en strijk deze glad. Leg de overige filovellen er losjes bovenop en bestrijk ook deze met boter zodat de vellen kunnen puffen en knisperen in de hitte. Zijn je filovellen groter zijn dan je skillet, vouw dan eventueel de overhangende filo terug naar binnen in plaats van nieuwe plakken erop te leggen. Vouw wel steeds één laag om en smeer er boter tussen voor het omvouwen van een volgende laag.

Bereid een BBQ voor op indirect grillen en verhit deze tot een temperatuur van 180 °C is bereikt. Zet de skillet in de BBQ en bak de galaktoboureko ca. 35-40 minuten tot de bovenkant goudbruin en krokant is en de custard net stevig staat. Haal de skillet van de BBQ en giet de warme Smoked Honey Syrup langzaam over de hete filo zodat deze in de lagen wegzakt en het hele dessert gaat glanzen. Serveer direct uit de skillet terwijl de custard warm is, of laat afkoelen en serveer op een later moment.

